

Κέικ Αμβούργου "Δάφνης"

Συντάκτης: Δάφνη Μπατσίλα

Συνταγή γλυκού: **Κέικ Αμβούργου**

ΥΛΙΚΑ

- 2 φλιτζάνια τσαγιού βιτάμ
- 2 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη
- 8 αυγά
- 5 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι
- 6 κουταλάκια μπέικιν
- 2-3 βανίλιες
- Σοκολάτα υγείας ή κουβερτούρα
- Αμύγδαλα φιλέ

ΣΙΡΟΠΙ

- 4 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη
- 3 φλιτζάνια τσαγιού νερό
- Χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη.

Προσθέτουμε τ'αυγά 1-1 και στο τέλος βάζουμε το αλεύρι με το μπέικιν και τις βανίλιες.

Βάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί (32cm X 38cm), τοποθετούμε πάνω τα κομματάκια σοκολάτας και τα πατάμε να μπουνε λίγο μέσα στη ζύμη, και τέλος πασπαλίζουμε από πάνω με τα αμύγδαλα.

Ψήνουμε στους 170° C για 45 λεπτά.

Κέικ Αμβούργου "Δάφνης"

Συντάκτης: Δάφνη Μπατσίλα

Το βγάζουμε απ' τον φούρνο, το σκεπάζουμε και το αφήνουμε να μισοκρυώσει.

Βράζουμε το σιρόπι για 5 λεπτά και το ρίχνουμε από πάνω ζεστό.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ